

PENINGKATAN KESEJAHTERAAN DAN KEMANDIRIAN MASYARAKAT DESA DENGAN INOVASI PANGAN PANGSIT MUJAIR

S.A. Saraswati¹, D.A.A. Pebriani², I.K.W. Negara³, M.A. Pratiwi⁴, N.P.P. Wijayanti⁵

ABSTRAK

Pangsit berbahan baku mujair dibuat dari racikan bumbu alami tanpa tambahan penyedap rasa dan juga pewarna, sehingga jenis makanan ini tidak mengancam kesehatan yang mengkonsumsinya. Pangsit ini memiliki ciri khas dengan bahan mujair dan campuran sayur yang membuat makanan ini bernilai gizi tinggi, rendah akan kolesterol, kaya serat, dan mengandung banyak omega yang baik bagi kesehatan. Desa Gesing Kabupaten Buleleng, Bali memiliki tambak ikan mujair. Pelatihan pembuatan pangsit mujair dianggap perlu dilaksanakan di Desa Gesing untuk mengolah hasil produksi mujair yang berlimpah. Pelatihan akan dilaksanakan di Desa Gesing Kabupaten Buleleng yaitu pada Kelompok Pembudidaya mandiri. Melalui pelatihan pembuatan pangsit mujair diharapkan masyarakat di Desa Gesing dapat memanfaatkan hasil panennya sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian dalam berwirausaha.

Kata kunci : Pangsit, Desa Gesing, Inovasi pangan, Produk olahan, Mujair

ABSTRACT

Dumplings made from tilapia are made from natural herbs and spices without additional flavoring and coloring, so that these foods do not threaten the health of those who consume them. This dumpling has a characteristic tilapia and vegetable mixture that makes this food high in nutritional value, low in cholesterol, rich in fiber, and contains lots of omega that is good for health. Gesing Village, Buleleng Regency, Bali has tilapia fishponds. Mujair dumpling making training is deemed necessary to be carried out in Gesing Village to process abundant tilapia production. The training will be held in Gesing Village, Buleleng Regency, namely the Independent Cultivators Group. Through training in making tilapia dumplings, it is hoped that the people in Gesing Village can take advantage of their crops so that they can improve their prosperity and independence in entrepreneurship.

Keywords : Dumplings, Gesing Village, Food Innovation, Processed Products, Mujair

¹ Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Kelautan dan Perikanan Universitas Nusa Cendana, suprabadevi@staf.undana.ac.id

² Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Kelautan dan Perikanan Universitas Udayana, pebriani@unud.ac.id

³ Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Kelautan dan Perikanan Universitas Udayana, wijanegara@gmail.com

⁴ Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Kelautan dan Perikanan Universitas Udayana, putri.ngambul@gmail.com

⁵ Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Kelautan dan Perikanan Universitas Udayana, mayupratiwi@gmail.com

Submitted: 10 Juli 2020; Revised: 17 Desember 2020; Accepted: 30 Juli 2021

1. PENDAHULUAN

Ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) merupakan organisme perairan air tawar yang dapat bertahan terhadap perubahan kondisi lingkungan perairan, diantaranya kadar oksigen yang rendah dan perubahan salinitas yang cukup ekstrim. Ikan mujair telah beradaptasi luas di Indonesia berkat kemampuan berembang biaknya yang cepat. Ikan mujair dapat digunakan sebagai hewan uji untuk diketahui sintasannya dalam suatu perairan (Suyantri, 2010). Bali merupakan salah satu pulau yang banyak terdapat pembudidaya ikan air tawar. Jenis ikan air tawar yang banyak dibudidayakan ikan lele, ikan nila dan mujair. Salah satu sentra budidaya ikan mujair di Bali utara terletak Desa Gesing, Kabupaten Buleleng.

Kondisi alam Desa Gesing sangat mendukung untuk budidaya ikan mujair, selain itu pertumbuhan ikan mujair yang cepat maka fase budidayanya tidak menghabiskan waktu lama. Di Desa Gesing terdapat sekitar 22 petak kolam ikan mujair yang dipelihara juga bersaa ikan nila. Karena hasilnya yang melimpah diharapkan melalui kegiatan pengabdian ini kami bermaksud untuk memberikan pengetahuan baru bagi para pembudidaya tentang pengolahan hasil perikanan yaitu mujair sebagai bahan untuk pembuatan pangsit. Melalui kegiatan ini diharapkan pembudidaya rumput laut memiliki skill baru dalam mengolah mujair sehingga dapat dijadikan sebagai modal dalam berwirausaha.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode disusun secara sistematis agar program dapat terlaksana dengan baik. Untuk itu metode pelaksanaan program dimulai dari :

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan sangat penting dilakukan sebagai bentuk perencanaan yang lebih matang untuk mencapai hal yang lebih baik. Tahap persiapan meliputi :

1. Survey lokasi pengabdian di Desa Gesing, Kabupaten Buleleng. Survey dilakukan untuk mengetahui jenis ikan air tawar yang ada dan kondisi masyarakat di Desa Gesing.
2. Pengadaan bahan Baku. Bahan baku yang digunakanya itu ikan mujair yang diperoleh dari usaha mandiri budidaya ikan air tawar masyarakat yang berlokasi di Desa Gesing.
3. Penyiapan alat dan bahan usaha yang di dalamnya mencakup resep pembuatan produk yang akan dibuat. Adapun resep tersebut terdapat pada lampiran.
4. Penyiapan mitra usaha yaitu kelompok usaha mandiri budidaya ikan air tawar di Desa Gesing.

b. Tahap Pelaksanaan

Setelah semua proses persiapan dilaksanakan maka tahap pelaksanaan dapat dilakukan yaitu dengan memberikan pelatihan pembuatan pangsit ikan mujair pada masyarakat Desa Gesing. Pelatihan diberikan pada kelompok bina karya yang berjumlah 48 orang. Pembuatan produk makanan berbahan baku ikan mujair yang akan dibuat mengacu pada resep yang telah ditetapkan. Dari resep tersebut akan dibuat produk makanan yaitu pangsit mujair.

c. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengetahui perkembangan kemandirian masyarakat dari kegiatan pelatihan yang dilakukan. Melalui pelatihan tersebut diharapkan masyarakat mampu memiliki keterampilan dalam pengolahan produk perikanan yang mampu meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian masyarakat di Desa Gesing.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dengan judul “Pelatihan Pembuatan Pangsit Mujair sebagai Inovasi Pangan untuk Peningkatan Kesejahteraan dan Kemandirian Masyarakat Desa Gesing, Kabupaten Buleleng” dapat terlaksana melalui beberapa tahapan, yaitu: 1).Survei lokasi dan melakukan pendekatan ke Kelompok Ibu PKK Banjar Dinas Gesing. Melalui survei lokasi diperoleh informasi bahwa Desa Gesing memiliki lahan yang sesuai digunakan untuk kegiatan budidaya ikan mujair dan nila sehingga ke depannya olahan produksi makanan dari ikan dapat berkembang. Kelompok Ibu PKK Desa Gesing adalah 30 orang. Dari hasil wawancara diperoleh informasi bahwa olahan makanan pengolahan produk makanan dari ikan belum maksimal.

Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Pangsit Mujair sebagai Inovasi Pangan untuk Peningkatan Kesejahteraan dan Kemandirian Masyarakat Desa Gesing, Kabupaten Buleleng pada tanggal 14-15 Juli 2018 dilakukan monitoring kepada anggota kelompok pembudidaya pasca kegiatan pelatihan. Berdasarkan survey yang telah dilakukan, masyarakat desa Gesing bergerak di beberapa bidang kegiatan yaitu perkebunan,pertanian dan budidaya ikan. Namun ibu-ibu di Desa Gesing sebagian besar sebagai ibu rumah tangga. Melalui kegiatan pelatihan diharapkan ibu-ibu di Desa Gesing dapat lebih mengembangkan diri dan membantu perekonomian keluarga melalui berjualan pangsit mujair. Kegiatan pelatihan dimulai dari registrasi peserta yaitu pukul 09.00 wita dan dilanjutkan dengan pembukaan oleh Ibu Suprabadevi Ayumayasari Saraswati. Sambutan dari Kepala sekolah SD 2 N Gesing, kemudian Ketua Kelompok Ibu PKK Desa Gesing dan kemudian dilanjutkan dengan peragaan memasak pembuatan Pangsit Mujair.



Gambar 3.1. Sambutan dan Pemaparan Materi



Gambar 3.2. Demonstrasi Pembuatan Pangsit Mujair dengan Peserta Pelatihan



Gambar 3.3 Penutupan disertai Foto Bersama

4. KESIMPULAN

Kondisi sosial ekonomi masyarakat di Desa Gesing sebagian besar memiliki mata pencaharian sebagai petani, sebagian kecil sebagai pembudidaya dan pedagang. Pekerjaan ibu-ibu di Desa Gesing adalah sebagai ibu rumah tangga. Pelaksanaan pelatihan bertujuan untuk memberikan ilmu tentang pengolahan angkit mujair dan pada akhirnya mampu diaplikasikan dengan baik sehingga mampu membantu kondisi perekonomian keluarga dan meningkatkan nilai kesejahteraan masyarakat di Desa Gesing. Kegiatan budidaya mujair di Desa Gesing berlangsung sangat baik. Jenis ikan yang dibudidayakan di Desa Gesing yaitu: Mujair dan Nila. Kegiatan budidaya telah berlangsung selama 5 tahun dan kegiatan ini berkelanjutan hingga sekarang. Namun pengolahan mujair masih kurang sehingga dilakukan kegiatan pelatihan pembuatan pangsit mujair di Desa Gesing. Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan pangsit mujair berjalan dengan lancar diikuti oleh 30 orang peserta dengan didampingi oleh panitia dari dosen dan mahasiswa Fakultas Kelautan dan Perikanan. Kegiatan pelatihan mendapat sambutan baik dari warga dan kepala lingkungan di Desa Gesing karena kegiatan pengolahan hasil pangsit mujair belum pernah dilaksanakan di desa tersebut.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah mendukung terselenggaranya kegiatan pengabdian ini. Dosen dan mahasiswa Manajemen Sumberdaya Perairan selaku panitia kegiatan, Ibu PKK Banjar Dinas Gesing, serta klian adat yang telah berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian yang diselenggarakan pada 15-16 Juli 2018 di Desa Gesing, Kabupaten, Buleleng.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2006. Membuat Mie Dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta
- Cordova, F. (2015). Eksperimen Pembuatan Pangsit Goreng dengan Penambahan Ikan Teri Nasi dan Wortel. [Skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. 157 halaman.
- Direktorat Jendral Perikanan Budidaya. (2008). Produksi Perikanan Budidaya 2009 sampai dengan 2013.
- Hadiyanto. 2013. Spirulina platensis: Potensinya Sebagai Bahan Pangan Fungsional. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Universitas Diponegoro. Semarang
- Marassabessy, D.M., Pengadaptasian Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus* Dalam Air Laut Sebagai Alternatif Umpan Hidup Dalam Menunjang Perikanan Huhate, Oseonologi dan Limnologi di Indonesia, 1(3),279 - 290
- Murtidjo, A.B., Beberapa Metode Pembenihan Ikan Air Tawar, Kanisius, Yogyakarta
- Prianggorowati, R. dan A. Bahar. (2015). Pengaruh Penambahan Puree Wortel (*Daucus corota*) dan Substitusi Tepung Mocaf terhadap Mutu Organoleptik Kulit Pangsit. Jurnal Boga, 4(2), 18-26.
- Suprpti. 2005. Tepung Tapioka. Kanisius, Yogyakarta.

Peningkatan Kesejahteraan dan Kemandirian Masyarakat Desa dengan Inovasi Pangan Pangsit Mujair

- Suyantri, E., Aunurohim., Abdulgani, N., 2010, Sintasan (Survival Rate) Ikan Mujair (*Oreochromis mossambica*) Secara In-situ di Kali Mas Surabaya, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya
- Setianto, A, 2012, Sistematik dan Morfologi Ikan Mujair, Universitas Sumatera Utara, Medan
- Tarwotjo C. S. 1998. Dasar-dasar Gizi Kuliner. Jakarta: Grasindo.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.